

Edición: Alicante

CULTURAS

Nueva Casa del Mar, cocina de lonja

La tradición en la decoración se ve reflejada tanto en el personal como en la carta

LA GASTROTECA DE FÉLIX

3 mayo 2015
09:27

En un pueblo con puerto, con buen clima durante 9 meses al año y una población de interior bastante estable, es una gran idea volcar todo el ocio gastronómico hacia esa zona. Y eso lo ha hecho muy bien Santa Pola. Con un nuevo paseo para disfrutar desde primera hora hasta bien entrada la tarde. Desde una cerveza al sol, a dar un buen paseo y terminar comiendo un buen arroz en un sitio como al que vamos hoy.

Frente al amarre de la famosas 'tabarqueras', tenemos el edificio del Instituto Social de la Marina, en cuyos bajos se sitúa un restaurante que por la decoración, tanto del local como de los platos, te hace volver a los años 80. Un pequeño bar da paso a dos salones, uno de ellos adaptado a un patio interior. Antes pasas por delante de una vitrina con los pescados del día de la lonja que tienen a pocos metros y que es su proveedor principal de pescados y mariscos.

Esta tradición en la decoración se ve reflejada tanto en el personal como en la carta. Ambos de toda la vida. Una nueva generación aporta juventud al servicio y bastante dinamismo, algo que se respira desde que entras, ya que desde una cocina bastante limitada en espacio y recursos salen los arroces a un ritmo muy elevado. Pero si en algo destacan es por su menú los fines de semana. Es tan raro como triste no ver menús interesantes en sitios turísticos. Pues aquí tenemos una excepción. Por 18 euros tienes un menú con varios entrantes y un arroz a banda realmente interesante.

En los entrantes dominan las frituras, pero de una calidad notable en la ejecución. Empiezas con unos calamares y sigues con un pescadito frito variado (en una ocasión un plato entero de palallas espectaculares). Y terminas con una ensalada de la casa donde nada sorprende, pero está bien hecha. Lechuga, zanahoria, tomate, rodajas de pimiento y cebolla crudas, huevo duro y olivas. Sin complicaciones. Una transición a lo realmente importante: el arroz.

Y cuando hemos llegado a este punto no nos hemos salido casi nunca del guión que requiere el sitio, es decir, un arroz a banda (aunque la fideuá también es magnífica). Se trata de un arroz bien trabajado, porque el caldo que hay detrás del mismo se nota de una calidad excepcional. Sabor potente, punto perfecto del arroz, tropezones de calamar y en cantidad muy abundante. Imprescindible y de los mejores que he probado por la zona. En este punto es donde se nota que hay una buena mano en la cocina y que la tradición y el producto son importantes.

En cuanto a los postres, tienes varias opciones de tartas muy interesantes, como la de chocolate con bizcocho de almendra. Pero quizá en este punto merezca la pena salirse del menú y pedir el soufflé Alaska que preparan con helado de turrón y terminan flambeándolo delante del comensal. Plato que resume el espíritu del restaurante: tradición, producto de calidad y cocinado casi desde la lonja con un cariño especial hacia el comensal.

www.lagastrotecadefelix.com

@felixcardona



Arroz a banda de Nueva Casa del Mar. / F. C.